

für jeden Teig das richtige Werkzeug

litium / Änderung technisch und maßlich vorbehalten, Stand 07/2014



Wählbare Ausführungen

- FAST** - fahrbar
Teigmenge in kg: 50 - 80 - 120 - 160 - 200
- FAST** - ausfahrbarer Kessel
Teigmenge je Kessel in kg: 120 - 160 - 200 - 300
- OTTO** - fahrbar
Teigmenge in kg: 80 - 120 - 160
- OTTO** - ausfahrbarer Kessel
Teigmenge je Kessel in kg: 120 - 160
- EASY** - fahrbar
Teigmenge in kg: 50 - 80 - 120 - 160 - 200
- EASY** - ausfahrbarer Kessel
Teigmenge je Kessel in kg: 120 - 160 - 200 - 250 - 300

SPRIALE (ohne Stab)
Modellreihe: **FAST**

Automatik
und normale
Schaltung
lieferbar



FAST fahrbar

SPIRALE (mit Stab)
Modellreihe: **EASY**

Automatik
und normale
Schaltung
lieferbar



EASY fahrbar

OTTO ∞ (Wendelknetter)
Modellreihe: **OTTO**

Wohlige Teige,
Kürzere Knetzeiten (bis zu 40%),
bessere Teigentwicklung,
höhere Wasserabsorption,
niedrige Teigwärme,
echte Teigausknetung
gegeben.



OTTO fahrbar



EASY / OTTO mit ausfahbarem Kessel



FAST mit ausfahbarem Kessel

pietroberto
in Kooperation
batzui
Backtechnik + Zubehör

www.batzui.de
0 83 74 / 5 86 10 44



Wählbare Schaltungen
für die Modelle EASY und OTTO

Robuster Aufbau -
am Beispiel der Modellreihe FAST



Hauptantrieb durch Keilriemen



Nebenantrieb durch
Schrägzahnräder im Ölbad